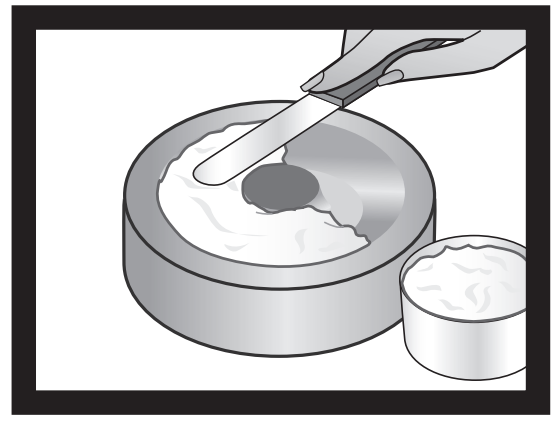
Heart Tasty-Fill™ Cake Pan Set

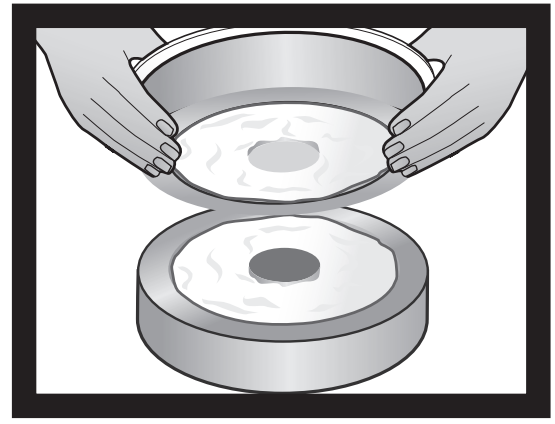
With Tasty-Fill, it's easy to create amazing filled cakes. You'll serve delicious filling in every slice! The patented recessed design creates a contour you can fill with ice cream, fruit, mousse and more – just bake, fill, flip and frost! The premium non-stick coating provides easy release so cakes unmold perfectly from the pan.

Here's just a sample of the great tastes you can serve with Tasty-Fill. You'll love creating your own flavor combinations for delicious filled cakes.

How to Use

1. Bake and cool cakes 10 minutes. Remove from pan and cool completely.
2. Fill cavities.
3. Lift top layer and quickly flip onto bottom layer. Be sure that heart "bottom" is the bottom cake layer. This is the taller of the two cakes.
4. Adjust layers as needed to create an even look at top and sides.
5. Decorate as desired, serve and enjoy!





How to Clean

Pans are dishwasher safe. However, for best results, hand wash in warm, soapy water. Rinse and towel dry. Avoid using metal utensils, abrasive cleansers or scouring pads. Some foods may stain metal but will not affect performance.

Banana Cream Cake

Cake:

2¼ cups all-purpose flour

1 teaspoon baking soda

¼ teaspoon salt

¾ cup (1½ sticks) butter, softened

1½ cups granulated sugar

3 eggs

1½ teaspoons vanilla extract

¾ cup mashed ripe bananas (1 to 2)

¾ cup sour cream

Filling and Icing:

1 package (3.4 oz.) instant vanilla pudding mix

¾ cup milk

2 containers (12 oz. ea.) frozen whipped topping, thawed, divided

½ cup graham cracker crumbs

Dried banana chips (optional)

Preheat oven to 350°F. Spray Tasty-Fill pans with vegetable pan spray.

In medium bowl, combine flour, baking soda and salt; set aside. In large bowl, beat butter and sugar with electric mixer at medium speed until light and fluffy. Add eggs, one at a time, beating well after each. In small bowl, combine vanilla, bananas and sour cream. Add flour mixture alternately with banana mixture; mix until just combined. Pour into prepared pans. Bake 30 to 35 minutes or until toothpick inserted in center comes out clean. Cool in pan on wire rack 10 minutes; remove from pan and cool completely.

In medium bowl, whisk together pudding mix and milk; mix until pudding thickens. Fold in 2 cups whipped topping. Spoon into cavities of cooled cakes. Assemble cake by inverting top layer onto bottom layer. Ice with remaining whipped topping. Press graham cracker crumbs into side of cake. Decorate with banana chips.

Makes 8-10 servings.

Chocolate Ganache Mousse Cake

1 package (18.25 oz.) yellow cake mix

1 package (8 oz.) semi-sweet chocolate, chopped, divided

2 containers (12 oz. ea.) frozen whipped topping, thawed

¼ cup heavy whipping cream

Preheat oven to 350°F. Spray Tasty-Fill pans with vegetable pan spray.

In large bowl, prepare cake batter according to package directions; divide batter evenly between prepared pans. Bake 25 to 30 minutes or until toothpick inserted in center comes out clean. Cool in pan on wire rack 10 minutes; remove from pan and cool completely.

In large microwave-safe bowl, melt 6 ounces (6 squares) chopped chocolate. Quickly fold in about half of the whipped topping to lighten chocolate. Fold in remaining whipped topping; mix until well blended. Spoon mousse into cavities of cooled cakes. Assemble cake by inverting top layer onto bottom layer. Ice with remaining mousse. Chill cake while preparing ganache glaze.

In small microwave-safe bowl, heat the cream until hot, but not boiling (about 30 seconds). Add remaining 2 ounces (2 squares) chopped chocolate. Let stand 1 minute; stir until chocolate melts. Cool ganache about 15 minutes. Pour over top of cake and let drip over sides of cake. Refrigerate until ready to serve.

Makes 8-10 servings.

Chocolate Strawberry Ice Cream Cake

Cake:

3 squares (1 oz. ea.) unsweetened chocolate, chopped

3 tablespoons cocoa powder

1 tablespoon instant coffee

1½ cups hot water

¾ cup sour cream

3 cups all-purpose flour

2 teaspoons baking soda

½ teaspoon salt

¾ cup (1½ sticks) butter, softened

2 cups firmly packed brown sugar

½ cup granulated sugar

3 eggs

2 teaspoons vanilla extract

Filling and Icing:

1 container (1.75 qt.) strawberry ice cream, slightly softened

1 container (12 oz.) frozen whipped topping, thawed

Fresh strawberries (optional)

Preheat oven to 350°F. Spray Tasty-Fill pans with vegetable pan spray.

In small microwave-safe bowl, melt unsweetened chocolate; set aside to cool. In medium bowl, dissolve the cocoa powder and coffee in hot water; stir well. Stir in sour cream; set aside. In medium bowl, combine flour, baking soda and salt; set aside.

In large bowl, beat butter and sugars with electric mixer until light and fluffy. Add eggs, one at a time, mixing well after each. Add vanilla; mix well. Add melted chocolate; blend well. Add flour mixture alternately with sour cream mixture; mixing until just combined. Divide batter between prepared pans. Bake 38 to 42 minutes or until toothpick inserted in center comes out clean. Cool in pan 10 minutes; remove from pan and cool completely.

Spoon ice cream into cavities of cooled cakes. Freeze until ice cream has hardened slightly, about ½ hour. Assemble cake by inverting top layer onto bottom layer. Ice with whipped topping. Freeze several hours. Remove from freezer 10 minutes before serving. Top with strawberries, if desired.

Makes 8-10 servings.

Red Raspberry Velvet Cake

Cake:

1 package (18.25 oz.) red velvet cake mix

1 container (12 oz.) frozen whipped topping, thawed

1 cup raspberry preserves

White Chocolate Buttercream Icing:

½ cup (1 stick) butter, softened

½ cup solid vegetable shortening

4 squares (1 oz. ea.) white chocolate, melted

1 teaspoon vanilla extract

5 cups sifted confectioners' sugar (about 1¼ pounds)

½ cup milk

White chocolate shavings (optional)

Fresh raspberries (optional)

Preheat oven to 350°F. Spray Tasty-Fill pans with vegetable pan spray.

Prepare cake mix according to package directions; divide batter evenly between prepared pans. Bake 25 to 30 minutes or until toothpick inserted in center comes out clean. Cool in pan on wire rack 10 minutes; remove from pan and cool completely.

In medium bowl, fold together whipped topping and preserves. Spoon into cavities of cooled cakes. Assemble cake by inverting top layer onto bottom layer. Chill cake while preparing icing.

In large bowl, cream butter and shortening with electric mixer at medium speed until well blended. Add melted chocolate and vanilla; beat well. Gradually add sugar, one cup at a time, beating well after each addition. Add milk and beat until icing is light and fluffy, about 7 minutes. Ice cake and add white chocolate shavings and raspberries as desired. Chill until ready to serve.

Makes 8-10 servings.

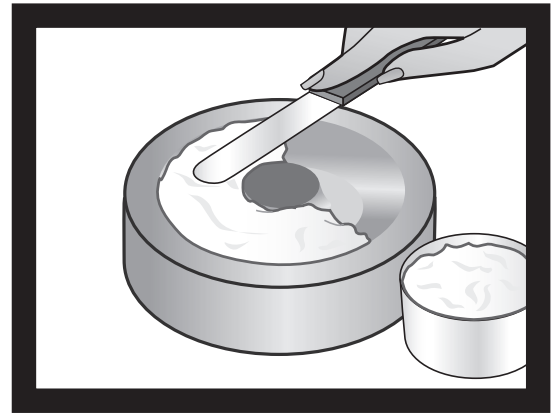
Jeu de 2 moules à gâteaux antiadhésifs

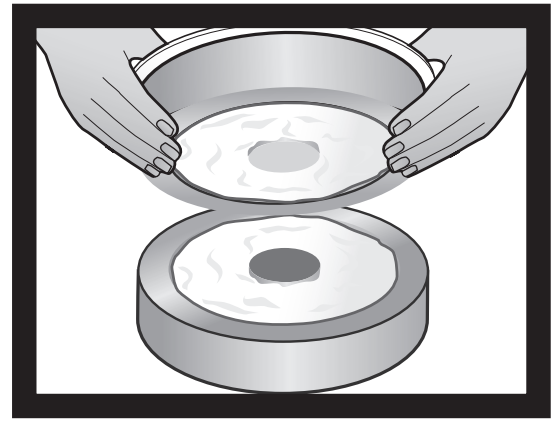
Avec les moules Tasty-Fill, il est étonnamment facile de préparer de savoureux gâteaux fourrés. Leur forme brevetée donne une cavité que vous pouvez remplir du fourrage de votre choix: crème glacée, fruit, mousse ou autre! De plus, leur revêtement antiadhésif de première qualité fait que les gâteaux se démoulent facilement et parfaitement. Vous n'avez qu'à faire cuire les gâteaux, les garnir, les renverser et les enduire de glaçage. Chaque portion que vous servirez sera agrémentée d'un fourrage délicieux!

Voici un petit échantillon des délices que vous pouvez préparer avec les moules Tasty-Fill. Vous prendrez un plaisir fou à créer vos propres combinaisons de saveurs pour des gâteaux fourrés délectables.

Mode d'emploi:

1. Faites cuire les gâteaux et laissez-les refroidir 10 minutes dans le moule. Démoulez-les et laissez-les refroidir parfaitement.
2. Remplissez la cavité de garniture.
3. Prenez le gâteau qui formera l'étage du haut et renversez-le rapidement sur l'étage du bas. Prenez soin d'utiliser le gâteau de plus haute taille comme gâteau inférieur.
4. Rajustez les deux étages pour obtenir un effet uniforme sur le dessus et les côtés.
5. Décorez à votre goût, servez et savourez!





Nettoyage

Les moules sont lavables au lave-vaisselle, mais il est préférable de les laver à la main dans l'eau tiède savonneuse, de les rincer et de les essuyer avec un linge. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal, de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer dans les moules. Il est possible que les aliments tachent les moules, mais cela ne compromettra pas les résultats.

Gâteau aux bananes fourré à la crème

Gâteau :

2¼ t. (560 ml) de farine tout usage

1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude

¼ c. à thé (1 ml) de sel

¾ t. (180 ml ou 1 ½ bâtonnet) de beurre, ramolli

1½ t. (375 ml) de sucre granulé

3 oeufs

1½ c. à thé (7 ml) d'essence de vanille

¾ t. (180 ml, soit 1 ou 2 bananes environ) de bananes mûres, écrasées

¾ t. (180 ml) de crème sure

Fourrage et glaçage :

1 boîte de 3,4 oz (96 g) de mélange pour pouding à la vanille instantané

¾ t. (180 ml) de lait

2 contenants de 12 oz (340 g) de garniture fouettée congelée, décongelée et divisée

½ t. (125 ml) de miettes de biscuits graham

Tranches de banane déshydratées (facultatif)

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Vaporiser les moules Tasty-Fill d'enduit végétal de cuisson.

Dans un bol moyen, combiner la farine, le bicarbonate de soude et le sel; réserver. Dans un grand bol, battre le beurre et le sucre avec un batteur électrique à régime moyen jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition. Dans un petit bol, combiner la vanille, les bananes et la crème sure. Ajouter le mélange de farine en alternance avec le mélange de banane; battre seulement jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés. Verser dans les moules préparés. Cuire au four pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre en ressorte propre. Laisser refroidir dans les moules sur une grille pendant 10 minutes; démouler et laisser refroidir parfaitement.

Dans un bol moyen, fouetter le mélange pour pouding et le lait jusqu'à ce que le mélange ait épaissi. À l'aide d'une spatule, plier deux tasses de garniture fouettée dans le mélange. Verser ce mélange dans les cavités des gâteaux refroidis. Assembler le gâteau en inversant la couche du dessus sur la couche du dessous. Enduire le gâteau du reste de la garniture fouettée. Presser des miettes de biscuits graham sur les côtés. Décorer avec des tranches de banane déshydratées.

Donne 8 à 10 portions.

Gâteau fourré à la mousse de chocolat garni de ganache

1 boîte de 18,25 oz (517 g) de mélange à gâteau jaune

1 boîte de 8 oz (226 g) de chocolat mi-amer, haché et divisé

2 contenants de 12 oz (340 g) de garniture fouettée congelée, décongelée

¼ t. (60 ml) de crème à fouetter

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Vaporiser les moules Tasty-Fill d'enduit végétal de cuisson.

Dans un grand bol, préparer le mélange à gâteau selon les instructions sur l'emballage; diviser la pâte uniformément entre les moules préparés. Faire cuire 25 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre en ressorte propre. Laisser refroidir dans les moules sur une grille pendant 10 minutes; démouler et laisser refroidir parfaitement.

Dans un grand bol micro-ondable, faire fondre 6 oz (6 carrés) de chocolat. Plier rapidement environ la moitié de la garniture fouettée dans le chocolat pour l'éclaircir. Plier le reste de la garniture fouettée et mélanger jusqu'à consistance homogène. Verser cette mousse dans les cavités des gâteaux refroidis. Assembler le gâteau en inversant la couche du dessus sur la couche du dessous. Enduire le gâteau du reste de la mousse. Mettre au réfrigérateur.

Préparer la ganache. Dans un petit bol micro-ondable, faire chauffer la crème pendant 30 secondes environ, jusqu'à ce qu'elle soit chaude, mais pas bouillante. Ajouter les deux derniers carrés de chocolat. Laisser reposer pendant 1 minute, puis agiter jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Laisser refroidir la ganache pendant 15 minutes. Verser sur le dessus du gâteau en laissant couler sur les côtés. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Donne 8 à 10 portions.

Gâteau au chocolat fourré de crème glacée aux fraises

Gâteau :

3 oz (84 g) de chocolat non sucré, haché

3 c. à soupe (45 ml) de poudre de cacao

1 c. à soupe (15 ml) de café instantané

1½ t. (375 ml) d'eau chaude

¾ t. (180 ml) de crème sure

3 t. (750 ml) de farine tout usage

2 c. à thé (10 ml) de bicarbonate de soude

½ c. à thé (2,5 m) de sel

¾ t. (180 ml ou 1½ bâtonnet) de beurre, ramolli

2 t. (500 ml) de cassonade, bien tassée

½ t. (125 ml) de sucre granulé

3 oeufs

2 c. à thé (10 ml) d'essence de vanille

Fourrage et glaçage :

1 contenant de 1,75 pinte (1,65 L) de crème glacée aux fraises, légèrement ramollie

1 contenant de 12 oz (340 g) de garniture fouettée congelée, décongelée

Fraises fraîches (facultatif)

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Vaporiser les deux moules Tasty-Fill d'enduit végétal de cuisson.

Dans un petit bol micro-ondable, faire fondre le chocolat non sucré; laisser refroidir. Dans un bol moyen, dissoudre la poudre de cacao et le café dans l'eau chaude; bien agiter. Incorporer la crème sure; réserver. Dans un bol moyen, combiner la farine, le bicarbonate de soude et le sel; réserver.

Dans un grand bol, battre le beurre, le sucre et la cassonade avec un batteur électrique jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition. Ajouter la vanille; bien mélanger. Ajouter le chocolat fondu et bien mélanger. Ajouter le mélange de farine en alternance avec le mélange de crème sure; mélanger seulement jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés. Diviser la pâte entre les moules préparés. Faire cuire 38 à 42 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre en ressorte propre. Laisser refroidir dans les moules sur une grille pendant 10 minutes; démouler et laisser refroidir parfaitement.

Remplir les cavités des gâteaux refroidis de crème glacée. Mettre au congélateur pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que la crème glacée ait durci légèrement. Assembler le gâteau en inversant la couche du dessus sur la couche du dessous. Enduire le gâteau de garniture fouettée. Congeler pendant plusieurs heures. Sortir du congélateur dix minutes avant de servir. Ajouter fraises fraîches.

Donne 8 à 10 portions.

Gâteau rouge fourré à la crème de framboises

Gâteau :

1 boîte de 18,25 oz (517 g) de mélange à gâteau rouge velouté

1 contenant de 12 oz (340 g) de garniture fouettée congelée, décongelée

1 t. (250 ml) de confiture de framboises

Glaçage crémeux au beurre au chocolat blanc :

½ t. (125 ml ou 1 bâtonnet) de beurre, ramolli

½ t. (125 ml) de shortening végétal solide

4 carrés de 1 oz (28 g chacun) de chocolat blanc, fondu

1 c. à thé (5 ml) d'essence de vanille

5 t. (1250 ml ou environ 1¼ lb) de sucre à glacé tamisé

½ t. (125 ml) de lait

Copeaux de chocolat blanc (facultatif)

Framboises fraîches (facultatif)

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Vaporiser les moules Tasty-Fill d'enduit végétal de cuisson.

Préparer le gâteau selon les instructions sur l'emballage; diviser la pâte uniformément entre les moules préparés. Faire cuire 25 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre en ressorte propre. Laisser refroidir dans les moules sur une grille pendant 10 minutes; démouler et laisser refroidir parfaitement.

Dans un bol moyen, plier ensemble la garniture fouettée et la confiture de framboises. Verser ce mélange dans les cavités des gâteaux refroidis. Assembler le gâteau en inversant la couche du dessus sur la couche du dessous. Enduire le gâteau du reste de la mousse et mettre au réfrigérateur. Dans l'entre-temps, préparer le glaçage.

Dans un grand bol, battre le beurre et le shortening avec un batteur électrique à régime moyen. Ajouter le chocolat fondu et la vanille; bien mélanger. Ajouter graduellement le sucre, une tasse à la fois, en battant bien après chaque addition. Ajouter le lait et battre pendant 7 minutes environ, jusqu'à ce que le glaçage soit léger et mousseux. Enduire le gâteau de glaçage et décorer des copeaux de chocolat blanc et des framboises, au goût. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Donne 8 à 10 portions.

©2007 Wilton Products Inc.
Woodridge, IL 60517

Stock No. 2105-157

Wilton Method Cake Decorating Classes!
Call: 800-942-8881